Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 30 sierpnia 1930 roku. № 35

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Sir William Arbuthnot Lane.

Zdrowy rozum, czy prohibicja.

(Dokończenie).

W miarę jak oddalamy się od słońca, posuwając się ku północy Francji, ku Holandji i Belgji, wyczuwamy tendencję do zastąpienia lekkich win i piw, alkoholem.

IV.

Czem mniej ludności korzysta z dobrodziejstw promieni słonecznych, podtrzymujących szczęśliwość, wyobraźnię, ducha i zmysł artystyczny, tem więcej odczuwa potrzebę silnej podniety, oddziaływującej na wyobraźnię. Jest to twierdzenie wyjątkowo słuszne, gdy chodzi o Wyspy Brytyjskie, mało korzystające z dobrodziejstw promieni słonecznych.

Tem należy tłumaczyć skłonność do fanatyzmu, który niezaprzeczenie silnie występuje w klimatach ponurych. Ludzie jak najlepszej woli, pod wrażeniem, że wiele wypadków nędzy, biedy i zbrodni są wynikami nadmiernego spożywania napojów alkoholowych, a w szczególności wyrobów spirytusowych, chcieliby pozbawić całą ludzkość tych składników pożywienia, które przy umiarkowanem spożyciu, dają tyle radości i zadowolenia. Fakt, że nadużycie alkoholu powoduje szkodliwe następstwa, zupełnie ich oślepia — podczas gdy naprzykład nadmierne spożywanie mięsa, znacznie niebezpieczniejsze i bardziej szkodliwe dla zdrowia, powodujące wiele więcej chorób — jest niemal niewidoczne dla obserwatora niedoświadczonego i powierzchownego. Mimo to nie było wypadku, by fanatycy żądali od władz wprowadzenia kontroli nad ilością spożywanego przez ludność mięsa. Te osoby, nieświadome racjonalnego spożywania alkoholu, uważają alkohol w jakichkolwiek ilościach, za trujący i szkodliwy dla zdrowia.

Jest rzeczą wiadomą, że ludność mojego kraju obecnie używa napojów alkoholowych z wielkiem umiarkowaniem.

Fakt ten, jak i inne wprowadzone poprawy sposobu odżywiania, jest wynikiem oświaty. O ile naród mój chętnie przyjmuje wszelkie wiadomości i wszelkie pouczenia podane mu w sposób rozumny, o tyle bezwzględnie odrzuca wszelką przemoc. Do najwyższego stopnia śmiesznem jest ażeby polityk lub grupa polityków inteligentnym narodom starego świata mogła narzucać tak absurdalne prawo prohibicji.

Obecnie znajomość rozpaczliwych stosunków, powstałych z powodu prohibicji w Stanach Zjednoczonych rozszerza się w całej Europie, ale europejczycy nie popełnią już tego szaleństwa, i nie zaryzykują powtórzenia tego samego błędu na naszym brzegu Atlantyku.

V.

Oto co mogę powiedzieć o zwyczajach spożywania napojów fermentowanych i destylowanych, jako zwyczajny obserwator, który dużo podróżował. Przejdziemy teraz do używania tych napojów, jako leków.

Powiem otwarcie, opierając się na zawodowem doświadczeniu, o którem wspomniałem na początku, i nie zawaham się przed udowodnieniem, że więcej istnień ludzkich ocaliłem, bardzo wiele uszczęśliwiłem i uzdrowiłem przez rozumne stosowanie alkoholu, aniżeli przez stosowanie jakiegokolwiek innego lekarstwa, objętego naszą farmakopeą. Byłem przedmiotem gorzkich ignoranckich krytyk, gdy orzekłem, że w pewnych okolicznościach alkohol jest wskazany nawet dla dzieci.

Każdy lekarz, a nawet każda doświadczona pielęgniarka zdaje sobie doskonale sprawę z wysokiej wartości alkoholu, nietylko dla młodzieży, ale i dla każdego wieku, w pewnych wypadkach cierpień i zachorzeń.

Weźmy kilka konkretnych wypadków. Ryzyko niepowodzenia, gdy mamy do czynienia z operowaniem, t. zw. zajęczej wargi u kilkodniowego dziecka, polega na możliwości zaburzeń trawiennych, w którym to wypadku infekcja jamy ustnej spowodować może rozerwanie płatów tkanki starannie scalonej, lub też szwy mogą się rozerwać wskutek długotrwałego krzyku wywołanego bólem i cierpieniem pooperacyjnem, powodującem bezsenność i brak wypoczynku. Chcąc opanować sytuację morfiną, musimy się liczyć z zaburzeniami trawienia, które zazwyczaj powoduje; posługując się bromem lub chloralem lub wreszcie innemi lekami w ilości dostatecznej dla sprowadzenia snu, zmniejszamy żywotność komórek, przez co w wielu wypadkach zrost jest wadliwy. Jeżeli jednak dajemy małe dawki alkoholu, dziecko zapada w głęboki sen i budzi się zdrowe, a zeszyte płaty podniebienia zrastają się szybko i mocno. W innych okolicznościach, gdy dziecko np. odrzuca smoczek lub też zwraca przyjęty pokarm, kilka kropel wódki dodanych do mleka powodują zasadniczą zmianę i dziecko chętnie przyjmuje pokarm. Ten sposób jest również stosowany przy sztucznem karmieniu młodych zwierzątek.

Ta pewna ilość lekarzy, która jest przeciwna stosowaniu alkoholu u dzieci, a nawet u dorosłych, stosuje obfite dozy wszelkiego rodzaju leków, które często są szkodliwe, a nierzadko się zdarza, że ich własne mikstury jeżeli są pomocne, to tylko dzięki temu, że zawierają pewne dawki alkoholu.

Jasnem jest, dla większości ludzi, że alkohol stosowany we właściwych ilościach jest produktem o wiele mniej niebezpiecznym w stosowaniu, aniżeli

wiele preparatów, zawierających takie składniki jak np. strychnina, stosowanych obficie, a często bez różnicy u osób w każdym wieku.

W przewlekłych stanach nieprzytomności i przy chorobach wycieńczających używanie alkoholu umożliwia częste przyjmowanie pokarmów i ułatwia ich trawienie ratując w ten sposób życie.

Niemal wszyscy uznają wartość alkoholu jako środka zaradczego przy wyczerpaniu lub gwałtownym wstrząsie, przy daleko posuniętej depresji umysłowej i w wypadku starczego osłabienia, w którem często alkohol służy do przedłużenia życia, gdy żadne inne środki i leki już nie działają. Nie należy nigdy zapominać, że każda pożywka i każde lekarstwo, zbawiennie działające w ilości umiarkowanej, stają się szkodliwe przy nadużyciu.

Ci co dużo doznawali i znużenia spowodowanego długotrwałym wysiłkiem i co przebywali na słocie i w zimnie, jak to miało miejsce na wojnie, dobrze znają dodatnie strony alkoholu. Baron Larrey, któremu w znajomości warunków wojennych nikt nie dorówna, wielkie zaufanie pokładał w racjach wina dawanych żołnierzom i chorym. Często o tem wspomina w „Poradniku wojskowej chirurgji polowej".

VI.

Alkohol spożywany rozumnie i umiarkowanie jest pożądanym czynnikiem życia. Usuwa kłopoty, czyni ludzi milszymi i wrażliwszymi na zalety innych i łagodzi przetrwanie momentów trudnych lub bolesnych. Tworzy nowe przyjaźnie i utrwala już istniejące. Alkohol będzie spożywany dopóki będzie istnieć ludzkość, wbrew wysiłkom ludzi dobrej woli lecz ignorantów, wysiłkom zmierzającym

30) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Z tych czasów babilońskich notują księgi talmudu nowy gatunek piwa. Dr. E. Huber nazywa go „Tresterbier", od słowa wyciśnięte, talmud „Pharzumah". Piwo to wyrabiano ze słodzin, lub młóta jęczmiennego, pozostałego po odciągnięciu pierwszej brzeczki. Było to więc jakby piwo „resztkowe" („Nachbier").

Dodawanie pewnej ilości daktyli do zacierów zbożowych, za przykładem babilończyków i egipcjan, stosowano i w piwowarstwie hebrajskiem. Otrzymywano wtedy rodzaj piwa o większej zawartości alkoholu, piwo „mocne", zwane „daktylowem", albo „jęczmienno-daktylowem". Piwo to uzyskało prawo obywatelstwa i spożycia nawet podczas Świąt Wielkanocnych, Paschy, nie tak, jak dawna surowo zabraniana w Piśmie Świętem „sycera".

Piwo daktylowe podług niektórych znawców talmudu, otrzymywano zapomocą „trzynastu nalewów". Przepis odnośny w talmudzie podług Dr. E. Hubera brzmi:

„Pierwszego dnia przygotowują normalny zacier, z jęczmienia i daktyli z dodatkiem rośliny aromatycznej „Kasuta", w jednej z trzynastu ustawionych kadzi zacierno-fermentacyjnych. Na drugi dzień wyciskają pierwszy zacier, brzeczkę klarując i przelewając do drugiego zacieru, znajdującego się w następnej kadzi. Trzeciego dnia wyciśnięty ekstrakt z kadzi drugiej dodają do zacieru jęczmienno-daktylowego w kadzi trzeciej. Postępując tak w dalszym ciągu, przechodzą od jednej kadzi do drugiej, aż do liczby dni trzynastu i kadzi trzynastu".

Trzynasta kadź zawierała więc całą ilość brzeczki z pierwszych 12 kadzi, którą, po wymięszaniu z zacierem ostatnim, ostatecznie klarowano i wyciskano na wyrób piwa mocnego jęczmienno-daktylowego.

Dodawanie do piwa rośliny aromatycznej „Kasuta" miało też prawdopodobnie na celu utrwalanie, konserwowanie tego napoju, był to więc może pierwowzór obecnego chmielu. Samą roślinę różni znawcy

do usunięcia alkoholu ze świata cywilizowanego w rozwoju cywilizacyjnym którego niósł pomoc. Najinteligentniejsza i najświatlejsza część ludzkości, zamieszkała w Europie Zachodniej, silnie przeciwstawia się gwałceniu swobody, a wszelkie zamachy, mające na celu pozbawienie światłych mężczyzn i kobiet ich tradycyjnych napojów na naszej półkuli będą energicznie zwalczane.

ZNOWU MONOPOL PIWNY.

Zdumiewające jest poprostu, że od czasu do czasu w prasie i to specjalnie w prasie pomorskiej zjawiają się niepokojące piwowarów wzmianki o zamierzonym jakoby monopolu piwnym. W początkach sierpnia znowu „Dziennik Bydgoski", „Słowo Pomorskie" i inne informowały swoich czytelników, że rząd nosi się z zamiarem wprowadzenia monopolu piwnego. Pogłoski te, o których sfery zainteresowane nic nie wiedzą, w polemicznych artykułach prasowych są jedynie podbiegiem do ewolucji politycznych i rozrachunków bądź z partjami, bądź z rządem. Potem pogłoski te już w suchem informacyjnem ujęciu podaje prasa innych miejscowości, jako wieści o znaczeniu gospodarczem, co wprowadza w zdumienie przemysł browarniczy.

Zaniepokojenie, wywołane temi pogłoskami, jednakże jest niesłuszne, gdyż każdy obeznany z istotą przemysłu piwowarskiego rozumie doskonale, że monopol piwny jest wogóle nie do pomyślenia z wielu względów. Już sam fakt, że monopol taki nie istnieje nigdzie na świecie jest dostatecznym dowodem niemożności wprowadzenia go w życie, gdyż żaden kraj i żaden rząd nie zechce monopolizować produktu spożywczego, ulegającego szybkiemu zepsuciu, łatwemu zakażeniu i wymagającego trudnej fachowej pielęgnacji.

Jak nas informują władze miarodajne, fakt ten jest należycie przez właściwe czynniki doceniany. Możemy kategorycznie naszych czytelników zapewnić, że monopol piwny jest nie do przeprowadzenia, a wszelkie projekty w tym rodzaju nie znajdą nigdy aprobaty ani obecnego, ani też żadnego innego rządu, bez różnicy jego zabarwień politycznych i kierunków gospodarczych.

SPRAWOZDANIE ZE ZBIORÓW CHMIELU.

Wynik zbiorów chmielu w roku 1930 w krótkich słowach można określić jako *średni zbiór doborowego gatunku chmielu.*

Po gorącym i suchym czerwcu w środkowej Europie w lipcu i sierpniu nastała pogoda niekorzystna dla uprawy chmielu. Długotrwałe deszcze i chłodne noce budziły wielkie obawy wśród producentów i zainteresowanych. Istotnie niebezpieczeństwo było już bliskie i zagrażało zmarnowaniem rośliny, a przedewszystkiem zagrożoną była jakość chmielu i zabarwienie. Dopiero w ostatnich dniach sierpnia pogoda się poprawiła, czemu zawdzięczamy dobry wynik zbiorów. Dzisiaj mamy już pewność, że tegoroczne

---

talmudu różnie określają. Niektórzy opisują, że był to pewien rodzaj cierni, właściwie rodzaj pasożytu wyrosłego na cierniach, a piwo gotowane z tym dodatkiem nazywano też piwem cierniowem („Dornenbier") („Scheker hizmi").

Stosowano tę roślinę i w lecznictwie hebrajskiem, pisząc w talmudzie: „W danym wypadku należy spożywać „Kasutę" z solą a potem dużo chodzić". W innem miejscu talmudu dowiedzieć się można, że „Kasuta" była pokarmem posilnym, gdyż „dwie garstki owocu tej rośliny mogły zastąpić dwa obiady", dodając tam jednak, że był to pokarm gorzki.

Podług pracy Dr. E. Hubera najdawniejsi znawcy i tłumacze talmudu Rabbi Gersom i Rabbi Raschi utożsamiają roślinę „Kasuta" z chmielem. Grecy nazywają ją „kasutas", albo „siriakon botanion". Pliniusz daje tej roślinie miano „Kadytas", albo „Cuscuta" i mówi: „condiunt eo vina", czyli używają jej do przyprawiania win, naturalnie jęczmiennych, jak podług Herodota piwo określano. Utożsamiano roślinę „Kasuta" również z tymianem, albo piołunem i innemi goryczkami.

Najwięcej jednak w całej literaturze odnośnej znajduje się wskazówek, stwierdzających podobieństwo dawnej „Kasuty" do obecnego podstawowego dodatku piwowarskiego chmielu.

Zamiast dodatku rośliny „Kasuta" stosowano w państwie izraelskiem także dodatek pewnej ilości liści i owoców laurowych, nadających piwu przyjemny smak aromatyczny. Podług Pliniusza owoce i liście laurowe stosowali rzymianie do nadawania smaku pewnym gatunkom wina.

Rozpowszechniło się również wśród ludu Izraela i czyste piwo jęczmienne bez żadnych dodatków, wzorem piwa jęczmiennego starej Babilonji.

Niewola babilońska, zatrudniając żydów przymusowo w browarach miejscowych, wykształciła ich na dobrych w ówczesnem znaczeniu tego słowa piwowarów. Piwowarstwo żydowskie, zaprowadzone podług systemu i metod babilońskich i egipskich, z bie-

zbiory tak co do jakości jak i ilościowo wypadły, jak podajemy niżej:

Przedewszystkiem jest bardzo ważne, że obszary uprawy szlachetnego chmielu w Europie zostały zmniejszone przeciętnie o 30%, co jest skutkiem niekorzystnych cen w roku ubiegłym. Oprócz zmniejszonego obszaru zmniejszyły się również zbiory tegoroczne o dalsze 10%, gdyż urodzaj nie jest obfitym, jak w roku 1929.

Niżej podane liczby, zestawione na podstawie licznych sprawozdań, są w pojedynczych wypadkach być może niezupełnie dokładne, jednakże w przybliżeniu określają faktyczne zbiory.

Ze zbiorów tegorocznych obliczam na:

Lublin i Kongresówkę. . .		ca	12.000 ctr.
Wołyń.		„	30.000 „
Małopolskę		„	4.000 „
Polska	razem	ca	46.000 ctr.

Wszelkie inne obszary wykazują następujące zbiory:

Saaz		ca	160.000 ctr.
Auscha i Dauba		„	45.000 „
Czechosłowacja	razem	ca	205.000 ctr.
Niemcy	ca 225.000 ctr.	ca	230.000 ctr.
Styrja i Jugosławja . . .		„	50.000 „
Francja	ca 55.000 ctr.	„	60.000 „
państwa inne		„	25.000 „

Zbiór szlachetnego chmielu w Europie wynosi zatem ca 615.000 ctr., która to ilość odpowiada przypuszczalnej konsumcji.

Jak przewidywano ceny w stosunku do roku ubiegłego nie ulegną zmianie, gdyż mimo to, że zbiory tegoroczne są mniejsze, przemysł piwowarski posiada jeszcze znaczne zapasy chmielu z roku ubiegłego. Ogólna depresja gospodarcza w Europie częściowo również wpłynęła ujemnie na zbyt piwa.

Z drugiej strony na ceny wpływają również koszty produkcji i jest to bardzo smutne, lecz niestety udowodnione, że producenci w roku ubiegłym byli niedostatecznie wynagrodzeni.

Ze swej strony mogę doradzić nietylko zainteresowanym, lecz i wszystkim, którym zależy na dobroci towaru, ażeby przy zakupach uwzględniali tylko pierwszorzędne jakości, przyczem pozwalam sobie polecić P. T. przy wszelkich uprawach moją najlepiej zastosowaną firmę i proszę uprzejmie w tegorocznym sezonie łaskawie skierowywać się do mnie.

Z poważaniem *Anton Sahlmann.*

---

giem czasu stara się wprowadzać pewne ulepszenia sposobów produkcji. Stare pergaminy — pomniki kultury przedwieków mówią nam, że najdawniejsi piwowarzy żydowscy, warząc piwo trzynasto-zacierowe, „wyciśnięty sok" pierwszego zacieru, sporządzonego dnia poprzedniego, na drugi dzień dodawali do zacieru następnego. Wytwarzano więc w ten sposób i zadawano drożdże piwowarskie, było to jakby przejściem od fermentu samoistnego do racjonalnego. Dawne ludy Izraela uznawały już wtedy i rozróżniały wartość drożdży piwnych i winnych, jak również znaczenie ich dla fermentacji poszczególnych płynów. Na podstawie danych, zebranych wśród licznych komentatorów talmudu, sporządzanie piwa w dawnych browarach hebrajskich można sobie wyobrazić następująco:

Przygotowane surowce, składające się przeważnie z jęczmienia, gdyż pszenica za drogo wypadała, zalewano w kadzi zaciernej wodą gorącą, przykrywano pokrywą lub matą i pozostawiano na czas dłuższy w spokoju. Zależnie od temperatury cieplejszej lub zimniejszej fermentacja kończyła się prędzej lub później. Wtedy płyn odcedzano, zacier odfermentowany wyciskano, jak za czasów egipskich, zbierając całą ilość brzeczki w innem naczyniu do szybkiego użycia, lub też przelewając odrazu do mniejszych dzbanów, przeznaczonych na dłuższe przechowywanie napoju. Wielkie zbiorniki brzeczki odfermentowanej, czy też małe dzbanki z piwem leżakowem, posiadały szczelnie dopasowane pokrywy, przeważnie drewniane, aby ochronić płyny od zetknięcia się z powietrzem zewnętrznem. Zatwory drewniane oblepiano dokładnie gliną, otrzymując w ten sposób zamknięcie hermetyczne. Powlekano wreszcie zatwory i szyjki dzbanów piwnych cienką powłoką gliny, umieszczając na niej gęsto pieczęcie właściciela, aby każda ewentualna próba otwierania dzbanów mogła być szybko zauważoną. Miało to na celu zabezpieczenie napoju przed niepowołanymi smakoszami.

Wyciskanie resztek brzeczki z zacierów i cedze-

WYBITNE AMERYKANKI O PROHIBICJI.

Amerykańska prohibicja stała się niewyczerpanem źródłem tematów dla licznych książek, artykułów, dyskusji i polemik. Ostatnio kwestją tą zainteresowały się kobiety. Redakcja kobiecego miesięcznika „The Woman's Journal" zaprosiła szereg najwybitniejszych amerykanek do wypowiedzenia się w tem wydawnictwie o prohibicji.

O ile naogół sądzono kobiety jako wrogów przedprohibicyjnych czasów, o tyle dziś przekonano się, iż rzecz przedstawia się wręcz odmiennie. Kobiety orjentują się doskonale w zabójczych skutkach prohibicji, a głosem ich może być artykuł pani Idy Tarbell w lipcowem wydaniu wspomnianego miesięcznika.

Pani Tarbell stwierdza, że prohibicja zawiodła i dalej będzie sytuację pogarszać, ponieważ przedewszystkiem „stoi w sprzeczności z politycznemi, socjalnemi i moralnemi pojęciami demokracji". Autorka bynajmniej nie pochwala pijaństwa, ale żałuje wielce owocnej pracy, jaką prowadzono przed prohibicją na polu wstrzemięźliwości, a którą prohibicja zmiotła w zupełności. Autorka, przewidując w dalszym ciągu bezprawie, jakie w coraz większym stopniu ogarnia kraj i demoralizuje, podrywając najelementarniejsze zasady uczciwości w stosunku do państwa i jego praw, wolałaby raczej „...widzieć swój kraj w stanie, w jakim znajdował się w roku 1918 (kiedy w piciu nie było żadnych ograniczeń) aniżeli w stanie, w jakim się znajduje obecnie".

Stanowisko pani Tarbell podtrzymuje cały szereg wybitnych działaczek amerykańskich, dowodząc między innemi, że takiej demoralizacji młodzieży amerykańskiej, jaką ściągnęła na kraj prohibicja względnie jej „zakazany owoc", nigdy tam nie było i nigdy jej nie przewidywano.

SZWAJCARJA 1929.

Ilość czynnych browarów w Szwajcarji stale maleje. W roku 1891 czynnych było 340, w 1901 — 241, w 1911 — 138, w 1913 — 97, w 1921 — 93, w 1928 — 61, w 1929 — 55. Nie należy oczywiście przez to rozumieć, że spożycie piwa maleje, lecz że zachodzi tu tak jak i we wszystkich krajach powolna koncentracja, a wielkie browary przemysłowe zastępują liczne drobne przedsiębiorstwa.

Produkcja piwa tych 55 browarów wynosiła w roku 1929 — 2,541,066 hl., t. j. o 202,943 hl więcej, aniżeli w roku 1928. Wzrost wynosi zatem 8,6%. Produkcja osiąga obecnie 84,7% produkcji przedwojennej i wynosi na 1 mieszkańca 63 litry rocznie.

CZECHOSŁOWACJA 1929.

Zdolność produkcyjna wszystkich czeskich browarów ocenia się na 16,800,000 hl. W r. 1929 wyzyskano ją w 70%, gdyż produkcja wynosiła 11,600,000 hl. W roku poprzednim wyprodukowano 11,050,000 hl., wzrost wynosi razem 550,000 hl., czyli 5%. Spożycie na głowę mieszkańca rocznie wynosi dziś 78 litrów (w roku 1913 — 86 litrów).

---

nie, klarowanie brzeczki odbywało się w browarach żydowskich, ściśle według wzorów staroegipskich. Znajdujemy jednak wzmianki w talmudzie, wskazujące na to, że najsłynniejszy piwowar żydowski Rabbi Papa skonstruował coś w rodzaju filtra do zacieru. Bliższych szczegółów tego wynalazku talmud nie podaje, mówi tylko o ramach drewnianych, dopasowanych dokładnie do podstawianej pod filter-cedziło kadzi fermentacyjnej.

Praca Dr. E. Hubera „Bier und Biergenuss im Alten Testament", w której autor nazywa „ziemię obiecaną" — Palestynę krainą wina („Weinland"), zawiera przedewszystkiem wypisy z dokumentów i szczegóły pomyślnego rozwoju winiarstwa ówczesnego. Pisze potem jednak, że uprawa pszenicy i jęczmienia i wytwarzanie z nich napoju zbożowego — sycery, czyli piwa, doprowadza wreszcie do tego, że Księgi Starego Testamentu stawiają te dwa napoje narówni, jako konieczne dla zdrowia i pożytku ludu Izraela. Pozbawienie ludności tych napoi użytku codziennego, traktowane było podług wierzeń biblijnych, jako ciężka kara za grzechy popełnione, gdyż wino i piwo tak było im do życia potrzebne, jak chleb powszedni, bez którego obejść się nie mogli.

Dr. E. Huber przytacza przykład Świętego Klemensa z Aleksandrji, skutecznie zwalczającego ówczesnych zwolenników abstynencji zapomocą odpowiednich cytat z Pisma Świętego, podług którego żaden z obrzędów świętych nie mógł się obejść bez napoju alkoholowego. Potrzebę wina stwierdzają i poganie, jak mędrzec grecki, Sokrates, który z ust wyroczni Delfijskiej dowiaduje się, że „wino umacnia ducha, koi troski, ożywia samopoczucie, działając, jak oliwa do ognia dolewana".

Wino i sycera (piwo) należały podług Pisma Świętego do napojów uprzywilejowanych. Stwierdza to licznemi przykładami Dr. E. Huber, przytaczając oprócz zacytowanych już dosłownych wyjątków z Pisma Świętego jeszcze wiele innych.

(D. c. n.).

Dla dobra i rozwoju piwowarstwa domagamy się:

1. **Dopuszczenia do niekoncesjonowanego handlu, niepodlegającego ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej, napojów zawierających do 4% alkoholu wagowo;**
2. **Wyłączenia handlu takiemi napojami z pod przepisów Monopolu Spirytusowego o handlu napojami alkoholowemi.**

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Wagony piwne. Na podanie nasze do Ministerstwa Komunikacji z dn. 16. lipca r. b. otrzymaliśmy następującą odpowiedź:

MINISTERSTWO KOMUNIKACJI
Departament III
Nr. III/2/Tka/10691/30.

Warszawa, dn. 30 lipca 1930 r.

Do Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w R. P., Warszawa, ul. Wiejska 17.

Na podanie z dnia 16.VII.30 r. o zmianę przyjętego obecnie systemu taryfowego przy przewozie próżnych i załadowanych wagonów prywatnych do przewozu piwa Ministerstwo Komunikacji zawiadamia, że system ten przyjęty został na podstawie doświadczenia, przeprowadzonego z dodatnim wynikiem na innych kolejach. Również i w Polsce system ten nie wywołuje zastrzeżeń, co jest zrozumiałe choćby z tego powodu, że w porwónaniu z dawnym systemem stanowi on ulgę, gdyż daje w rezultacie bezpłatny przewóz próżnych wagonów prywatnych, a równocześnie zabezpiecza kolej przed nieuzasadnionemi normalnym obrotem handlowym przewozami. Z powyższych względów Ministerstwo Komunikacji nie może uwzględnić podania Związku, zaznaczając, że przedstawione w tem podaniu niedogodności dla browarów łatwo mogą być usunięte, albo przez zaliczanie odbiorcom pełnego frachtu, t. j. bez potrącania po 15 gr. za każdy kilometr przewozu ładunku, albo też przez zobowiązanie ich do frankowania zwrotnych przesyłek wagonów - piwiaków.

(—) *Dyrektor Departamentu.*

Spożycie piwa. W czerwcu roku bieżącego spożycie piwa wynosiło 294.747 hl., to jest o 3.985 hl. mniej, aniżeli w roku poprzednim, co stanowi 1,3%. Dochody skarbowe z tytułu akcyzy od piwa, nie wliczając Górnego Śląska, za czerwiec wynosiły 1.627.000 zł.

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska):

Miesiące	1929	1930	Różnica
Styczeń . .	861000	973000	+ 112000
Luty . . .	723000	883000	+ 160000
Marzec . .	574000	781000	+ 207000
Kwiecień .	679000	789000	+ 110000
Maj . . .	1130000	1069000	— 61000
Czerwiec . .	1356000	1289000	— 67000
Lipiec . . .	1649000	1627000	— 22000
Razem . .	6972000	7411000	+ 439000

Sprzedano piwa:

Miesiące	1929	1930	Różnica	%
Styczeń . .	130978	159963	+ 28985	22,1
Luty . . .	104000	141485	+ 37485	36,0
Marzec . .	123000	142934	+ 19934	16,2
Kwiecień .	204710	193659	— 11051	5,4
Maj . . .	245652	233514	— 12138	4,5
Czerwiec .	298732	294747	— 3985	1,3
Razem .	1107072	1166302	+ 59230	5,3

CENY JĘCZMIENIA

Warszawa.	26/VIII	26.50 — 28.50 zł.
	27/VIII	26.50 — 28.50 zł.
Lublin.	27/VIII	21.50 — 22.50 zł.
Łódź.	27/VIII	28.— — 29.— zł.
Poznań.	26/VIII	26.50 — 28.50 zł.
Chicago.	26/VIII	Jęczmień słodowy 48 — 66 cts. za bushel
	27/VIII	Jęczmień słodowy 56 — 68 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.